XB10-299

博物館藏版

教草 第十五
製茶一覧

凡そ日用に供する衣食の如き人皆之を衣とし之を食して何たるを知らざるもの多し其物品を改正良善にするの術に暗く従て新規の發明なく國産を繁殖せしむる能はず其業に就く事を知らざる故に父兄たる者其子弟をして幼時より各業の大畧を知らしむることあらば他日修産の基となるべし嚮に明治六年澳國博覧會出品の際に乗じ各種職業の教草を編成せしめ畫圖を加へ以て童業に便せり然るに舊版第一より第廿四まで既に八年七月の火災に罹りしにより今之を再刻し數て従前の謬誤を正し遺漏を補ひしむと雖も其圖の舊版を再刻する者の如きは鮮明ならざるあり看者之を恕せよ且我國産の多き此一部の盡す所に非ず此餘の如き以て他日に讓る

明治九年二月

田中芳男記

0007952336

第一 稲米　第二 糖製　第三 養蚕　第四 生糸　第五 樟虫
第六 野蚕　第七 葛布　第八 苧麻　第九 草綿　第十 繊維草木
第十一 索麪　第十二 葛粉　第十三 藍　第十四 青花紙　第十五 製茶
第十六 烟草　第十七 漆　第十八 蒔繪　第十九 蠟　第廿 白粉
第廿一 疊表　第廿二 香蕈　第廿三 製紙　第廿四 蜂蜜　第廿五 油
第廿六 臙脂　第廿七 澱粉上　第廿八 澱粉下　第廿九 褐肉　第卅 豆腐

版權所有

教草 第十五 製茶一覧

茶ハ本邦有名の産物にして自古西國にハ天然に生じ内裏にひき茶の節會とて御儀式もある木ハ茶梅に類し葉ハ長き短き又丸きもあり花ハ茶梅の小なる如く色ハ白くして蘂多く又木質も數々あれ中に葉ハ紫き花紅きもあるされど常に用ゆるハ前に述ふる所のものあり其味ハ甘苦にして多分に養を成含むなり延暦年間西土より船齎し建久正治の頃に開け方今に至りてハ海外輸出の最品となれり之を培養するの園ハ赤土にして小石交り東南開達し西北閉蔵なる中和温暖の地を佳とす山城の宇治醍醐栂尾の三園を最勝の地とし近江駿河之に次と雖も今ハ諸國にて培養せり冬の初花を開き實を結び翌年開花の頃に至りて其實稍く熟す熟すれバ外皮皴裂し子實中より落ちるを零子と名づけて上品の種子とす此種子を俵に入れて貯へ置き第十二月の項に下種する其地ハ縦横一間を一畝と定め一尺二寸許に凡く地を掘り三區に分ち菌汁一升づゝを澆ぎ一両日を經て種子一合許を蒔き厚さ一寸程に軽く土を覆ふ第六月頃に至り次第に芽を生ぜ其初年にハ冬の初より寒氣を防ぐ事に注意し菌汁を用ゐ二年目にハ尿に施水に和して施し三年目に至り初て菌汁を用ゐ生ひ立よき地ハ三年目より芽を摘むあり其芽を摘む時節ハ氣候の寒暖によりて一様ならざれども大概第五月立夏其芽三葉まで出たる時を最上とし四葉五葉に至りてハ葉稍く剛く下品となる天氣晴朗微風温暖を送り滿葉光澤を含みたる日婦女子打つどひて各籠を手にして摘採るなり

一番茶既に摘終り三十日許經て二番芽を摘むなり總て摘たる芽を家に持歸り釜に湯を八分目に入れ沸騰するとき蒸籠の中に生芽六七十目づゝは入れ蓋を掩ひて暫時蒸し筵の上に平に撒布し團扇にてあふぎ冷て焙爐場へ送るなり

焙爐場ハ焙爐一面の助炭を造り蒸したる茶葉を撥ト両手にて揉む事數回或ハ集め或ハ散し如此して乾し終る而して火氣極めて微なる爐の上に積て聚め置くと一夜尽く乾きたるなり

既に乾きたる茶の蘂と葉と竹篩にてふるひ切るを蔓切りと名づく夫より荒をまた荒返しして箕にて悪葉と塵埃とを除き去り一番の篩より十番まで順序を立て粗きより細に移し大中小の品位をふるひ分け後また葉とりして廣き板の上に置き撰人をして上中下の品を撰り分けるなり

精製の後に尚亦焙爐にかけ冷定して後杦箱へ詰め或ハ荷に造り他國輸出の用意をなし或ハ信樂焼の壺へ收め澁糊を以て堅固に密封し大氣の通ふ様にきうて伐貯ふべしハ風氣通暢の処宜しく濕氣炎熱の場を忌む第十月第十二月第二月第五月と氣候の變る度毎に取出し焙爐にかけて貯ふされハ翌年新茶の出る頃迄香味色合變ずることなし普通の製茶乃ち是なり之を煎じ三服なるとぞ其式法あれども普通ハ貴賤都鄙を論ぜず人々日夜朝暮に用ゐて知る所なれバ今ここを略して只器具の一通りを圖して出そ

抹又挽茶ハ同種なれども培養法の異なるあるより品味も亦替るなり年數を經るて勝地の茶樹を撰みて濃茶園にハ菌汁伐施すを一年に十度薄茶園にハ五六度あり八十八夜より三十日前に葭簀を編みて竹を立て四方と上面とを圍ひて霜を防ぐ其上に苫藁を覆ひ手當をなし立夏の頃より葭簀を除き新芽を三葉のせて摘取るなりこれを蒸すこと凡三十秒時ほどにして取出し筵の上に撒布し冷ますこと前の如くし焙爐場へ送り助炭の上に糊氣ある厚紙の上に置き手にて採まず箸を以て混攪し半乾きくる時棚にて遠火にて乾すなり

あるを竹篩の四番より十番までにてふるひ分け黒き盆の上に紙を敷きて一ト葉づゝ撰み上るを最上の茶とするなり

濃茶薄茶と品を分けて製し上げたる之を貯ふるの法甚難しこれ錫器の中へ入るゝ桐箱に番茶を入れて内へ收め貯ふれバ久しきを經て香味變ぜず此茶を立んとする時に至り取出して目方をうけ茶臼にて静に挽き極細末となして鳥の羽を以てはらひ取り濃茶ハ茶入へ移し薄茶ハ棗形へ入れ釜の湯の沸騰する候を俟ち挽茶を茶碗に入れまり濃茶ハ一喫分目方二匁程薄茶ハ茶匕に二匕程なり而して湯を適宜に入れ茶筌にて攪和し泡立つ頃を以てすゝむこれ抹挽茶ハ種々礼式ありて古へ茶事に心を用ひられし南都稱名寺の僧珠光より以来宗悟紹鷗の徒相次で其道今に著明なりと雖其事多端にして茲に記することを能はず只茶具の一二を略圖して童蒙茶式を知るの一端とす

明治壬申冬
加藤景孝 編述
中嶋仰山 圖画

明治九年二月
山高信離 校訂
中嶋仰山 校圖

博物局

男爵田中芳男氏寄贈 昭和七年
B 65992
東京大学総合図書館